

PAT-NO: JP404018265A

DOCUMENT-IDENTIFIER: JP 04018265 A

TITLE: BEVERAGE PACK CONTAINING CHOICE BEVERAGE RAW MATERIAL

PUBN-DATE: January 22, 1992

INVENTOR-INFORMATION:

NAME

SHINKAI, TOYOICHI

HAGINOME, NOZOMI

KAWAI, HIDEHARU

HARA, NAOKI

ASSIGNEE-INFORMATION:

NAME

COUNTRY

KK NINBEN

N/A

APPL-NO: JP02116400

APPL-DATE: May 2, 1990

INT-CL (IPC): B65D077/00, B65D085/72

US-CL-CURRENT: 426/106, 426/122

ABSTRACT:

PURPOSE: To obtain a beverage pack with a choice beverage raw material with excellent flavor retainability and high extract efficiency for an ingredient of the choice beverage raw material by a method wherein a choice beverage raw material is contained and sealed in an external container with a pour-spout together with water or other liquid such as seasoning, etc. in such a manner that the raw material is infiltrated in the liquid, and at the inside of the

external container or at the pour-spout, a filter is installed.

CONSTITUTION: For a choice beverage raw material 1, there are, e.g., roasted coffee beans, black tea, oolong tea, jasmin tea, green tea, roasted green tea, wheat tea and mate tea, etc. Also these choice beverage raw materials are used by itself or being combined by two types or more. The choice beverage raw material 1 is stored and sealed in an external container 5 with a pour-spout 3 together with water or other liquid 2. For the external container 5, ones of various types of materials and with various types of shapes can be used. For example, they are metals, glass, wood, paper or synthetic resin, etc. which are made into containers with a shape of can, bottle, bag or others solely or being combined. To these containers, a filter made of a liquid permeable member in the external container or at the pour-spout 3, and they have a function to be sealed.

COPYRIGHT: (C)1992,JPO&Japio

⑤ Int. Cl.⁵

識別記号

庁内整理番号

⑬ 公開 平成4年(1992)1月22日

B 65 D 77/00
// B 65 D 85/72C 7127-3E
F 8921-3E

審査請求 未請求 請求項の数 5 (全10頁)

⑭ 発明の名称 嗜好飲料素材入り飲料パック

⑯ 特 願 平2-116400

⑰ 出 願 平2(1990)5月2日

⑱ 発 明 者 新 海 豊 一 東京都中央区日本橋室町2-3-1 株式会社になべん内
⑱ 発 明 者 萩 野 目 望 東京都中央区日本橋室町2-3-1 株式会社になべん内
⑱ 発 明 者 河 合 秀 春 東京都中央区日本橋室町2-3-1 株式会社になべん内
⑱ 発 明 者 原 直 樹 東京都中央区日本橋室町2-3-1 株式会社になべん内
⑲ 出 願 人 株式会社になべん 東京都中央区日本橋室町2-3-1
⑳ 代 理 人 弁理士 小林 正治

明細書

1. 発明の名称

嗜好飲料素材入り飲料パック

2. 特許請求の範囲

(1) 少なくとも、焙煎コーヒー豆、紅茶、ウーロン茶、ジャスミン茶、緑茶、ほうじ茶、麦茶、はとむぎ茶、あまちゃづる茶、まて茶等の一種あるいは二種以上の嗜好飲料素材1が水又はその他の調味液等の液体2と共に同液体2に浸潤するように注出口3付きの外容器5に収容密封され、同外容器5はその内部にフィルター4が装着され又は同注出口3にフィルター4が装着或は脱着自在としたことを特徴とする嗜好飲料素材入り飲料パック。

(2) 前記嗜好飲料素材1が透液性のよい内容器6に収容封止された状態で、前記液体2と共に同液体2に浸潤するように前記外容器5に収容密封されてなることを特徴とする嗜好飲料素材入り飲料パック。

(3) 内容器6に収容封止された嗜好飲料素材1

と同内容器6に収容封止されない嗜好飲料素材1とが、前記フィルター付きの外容器5内に収容封止されてなることを特徴とする嗜好飲料素材入り飲料パック。

(4) 前記嗜好飲料素材1が嗜好飲料成分を含んでいるものであるか、または嗜好飲料成分が予め抽出されて含まれていないものであることを特徴とする請求項第1又は第2又は第3の嗜好飲料素材入り飲料パック。

(5) 上記嗜好飲料素材入り飲料パックが、加熱または/及び冷凍処理されてなることを特徴とする請求項第1又は第2又は第3又は第4の嗜好飲料素材入り飲料パック。

3. 発明の詳細な説明

(産業上の利用分野)

本発明の嗜好飲料素材入り飲料パックは、従来からある、嗜好飲料素材の抽出液をそのまま利用した液体飲料パックあるいは同抽出液を調味した調味液体飲料パックと同様に飲料として利用するものである。

この嗜好飲料素材入り飲料パックの一つは、具体的には、少なくとも焙煎（焙炒）コーヒー豆、紅茶、ウーロン茶、ジャスミン茶、緑茶、ほうじ茶、麦茶、はとむぎ茶、あまちゃづる茶、まて茶等の一種あるいは二種以上の嗜好飲料素材をそのまま、又は透液性のよい内装容器に収容封止した状態で、水または嗜好飲料素材からの抽出液またはその他の調味液等の液体と共に同液体に浸潤するように抽出口付の外装容器内に収容密封し、同外容器は内部にフィルターを装着するか又は抽出口にフィルターを装着或は脱着自在としてなる嗜好飲料素材入り飲料パック或はパックを更に加熱または／及び冷凍処理してなるものである。

（従来技術）

焙煎コーヒー豆、紅茶、ウーロン茶、ジャスミン茶、緑茶、ほうじ茶、麦茶、はとむぎ茶、あまちゃづる茶、まて茶等の嗜好飲料素材の抽出液をそのまま或は調味して利用した飲料パックを得るには、従来は次のようにしていた。

先ず、前記嗜好飲料素材をそのまま、あるいは

解させた水溶液を抽出濾液に加えるかして行ない、その後、必要に応じて更に濾過するなどして調味液体としていた。

次いで、これらの液体や調味液体は加熱殺菌後、一定の温度で無菌的に容器に充填して密封するか、または一旦加熱し、容器に充填して密封した後、容器ごと加熱殺菌するなどしていた。

（発明が解決しようとする課題）

しかし、上記した従来の飲料パックには次のような問題があった。

①、前記飲料パックの製造においては、嗜好飲料素材から強制的に嗜好飲料成分を抽出するものであるから、どうしても抽出工程をはじめ、抽出後の濾過、遠心分離または分配等の分離精製工程を必須とする。しかも、これらの工程は嗜好飲料成分を十分に抽出するために、嗜好飲料素材によっては繰り返し行なわねばならないため、抽出や分離精製の設備と手間を要し、しかも、嗜好飲料素材の抽出後の不溶性固形分や残渣の処分も必須作業となるので、コスト高となっていた。

破砕、粉碎または磨砕するなどして、専ら種類別に、混用することなく、個々に用いていた。これらの嗜好飲料素材は水により加熱抽出した後、濾過、遠心分離または分配等により分離精製し、抽出後の嗜好飲料素材の不溶性固形分や抽出液中に溶出して濁り、おりなどの原因となる分子量の大きい可溶性蛋白やあく、えぐ味、その他の不味物質などを残渣として除去して抽出濾液を得ていた。この場合、用いる嗜好飲料素材の種類、形状、大きさによっても異なるが、普通、一回の抽出処理ではその嗜好飲料成分を十分に抽出しきれない嗜好飲料素材については、更に同様にして、二回目の抽出処理や分離精製処理を行ない、得られる抽出濾液をそれぞれ一番液、二番液とし、両者を混合して最終的な抽出濾液として得ていた。

このようにして得られた抽出濾液はそのまま飲料パックの液体とするか、またはこの液体を更に調味して調味液体として用いるが、調味する場合は調味用食品材をこれらの抽出濾液に直接加えて溶解させるか、あるいは調味用食品材を別個に溶

②、焙煎コーヒー豆、紅茶、ウーロン茶、ジャスミン茶、緑茶、ほうじ茶、麦茶、はとむぎ茶、あまちゃづる茶、まて茶等の嗜好飲料素材は、元来その風味が非常に不安定であることにもよるが、従来の飲料パックの製造時における抽出工程や分離精製工程では、温度や酸素による影響を受け易く、その風味は揮散、酸化、褐変等により、非常に変化し、劣化したものとなる。まして、飲料パック製品として、容器ごと加熱（加圧加熱を含む）して仕上げるものにあつては、その変化は更に著しいものであった。

③、また、これら従来の飲料パックはその風味が経時的にも変化し易く、例えばこれらの飲料パック製品を冷凍して冷蔵したとしても、その風味は比較的早期に消失減少したり、変化するなどして劣化し易いものであった。

④、更に、従来の飲料パック製品には、嗜好飲料素材を混用したものは殆どないが、そのような製品を得ようとする場合は、嗜好飲料素材毎に最適な抽出温度や時間を異にするので、どうしても

用いる嗜好飲料素材を個別に抽出したり、分離精製したりし、その後これらの抽出液を混合して用いるようにしないと、風味の良好なものとはならず、しかも、そのための設備や手間も要することになる。

(発明の目的)

本発明の目的は上記した従来の諸問題を解決し、少なくとも、焙煎コーヒー豆、紅茶、ウーロン茶、ジャスミン茶、緑茶、ほうじ茶、麦茶、はとむぎ茶、あまちゃづる茶、まて茶等からなる嗜好飲料素材を用いて、それぞれの有する特徴ある風味を活かし、新たに混合風味を有するものを得ると共に、その風味保持性に優れ、しかも、嗜好飲料成分の抽出効率が高く、コストの低い嗜好飲料素材入り飲料バックを提供することにある。

(問題点を解決するための手段)

本発明者らは、少なくとも焙煎コーヒー豆、紅茶、ウーロン茶、ジャスミン茶、緑茶、ほうじ茶、麦茶、はとむぎ茶、あまちゃづる茶、まて茶等の嗜好飲料素材を用いた嗜好飲料素材入り飲料

有する嗜好飲料素材入り飲料バック製品が、極めて容易に得られること。

④、外容器内の液体を取り出すときに、外容器内又は抽出口に装着されたフィルターにより、だし素材の抽出後のだしがらをはじめ、液中に溶出している分子量の大きい可溶性蛋白やあく、えぐ味、その他の不味物質等の多くが外部への流出が阻止され、外容器内に保留されて液体と分離され、飲用時には良好な風味成分に富んだ液体だけが抽出されること。

⑤、特に、フィルター付きの外容器とフィルター機能を有する内容器とを組み合わせたものは、両フィルターの相剋効果により更に良好なものとなること。また、これらの効果はバック製品をその後に加熱又は／及び冷凍処理した場合においても有効であると同時に、コストの低減されたものとなること等を見出して本発明を完成させたものである。

本発明のうち請求項第1の嗜好飲料素材入り飲料バックは少なくとも、焙煎コーヒー豆、紅茶、

バックについて、種々試験、研究を重ねた結果、以下のようなことを見出した。

①、これらの一種または二種以上からなる嗜好飲料素材をそのまま或は透液性のよい内容器に収容封止した後、これらを水または嗜好飲料素材からの抽出液またはその他の調味液等の液体と共に同液体に浸潤するように抽出口付きの外容器に収容密封し、同外容器にフィルターを装着するか、又は抽出口にフィルターを装着或は脱着自在とすることにより、内容液の酸化褐変が著しく低下し、風味保持性に極めて優れた嗜好飲料素材入り飲料バック製品となること。

②、前記①のようにすれば、同一の嗜好飲料素材を一回、二回と繰返し抽出したり、分離精製する必要も無く、外容器内において経時的に、その嗜好飲料素材が浸潤する液体によって十分に抽出され、その抽出効率も高まり、前記した効果が得られること。

③、前記嗜好飲料素材の二種以上を適宜に組み合わせ用いれば、従来にない新規な複合風味を

ウーロン茶、ジャスミン茶、緑茶、ほうじ茶、麦茶、はとむぎ茶、あまちゃづる茶、まて茶等の一種あるいは二種以上の嗜好飲料素材1が水又はその他の調味液等の液体2と共に同液体2に浸潤するように注出口3付きの外容器5に収容密封され、同外容器5はその内部にフィルター4が装着され又は同注出口3にフィルター4が装着或は脱着自在としたことを特徴とするものである。

本発明のうち請求項第2の嗜好飲料素材入り飲料バックは前記嗜好飲料素材1が透液性のよい内容器6に収容封止された状態で、前記液体2と共に同液体2に浸潤するように前記外容器5に収容密封されてなることを特徴とするものである。

本発明のうち請求項第3の嗜好飲料素材入り飲料バックは内容器6に収容封止された嗜好飲料素材1と同内容器6に収容封止されない嗜好飲料素材1とが、前記フィルター付きの外容器5内に収容封止されてなることを特徴とするものである。

本発明のうち請求項第4の嗜好飲料素材入り飲料バックは前記嗜好飲料素材1が嗜好飲料成分を

含んでいるものであるか、または嗜好飲料成分が予め抽出されて含まれていないものであることを特徴とするものである。

本発明のうち請求項第5の嗜好飲料素材入り飲料パックは上記嗜好飲料素材入り飲料パックが、加熱または／及び冷凍処理されてなることを特徴とするものである。

(実施例)

本発明の嗜好飲料素材入り飲料パックの実施例を以下に具体的に記す。

本発明で用いる嗜好飲料素材1としては例えば焙煎(焙炒)コーヒー豆、紅茶、ウーロン茶、ジャスミン茶、緑茶、ほうじ茶、麦茶、はとむぎ茶、あまちゃづる茶、まて茶等がある。

本発明ではこれらの嗜好飲料素材1をそのまま、あるいは破碎、粉碎、または磨砕等により小片化したり、必要に応じて更に加工するなどして用いる。例えば、焙煎コーヒー豆は嗜好飲料素材入り飲料パック製品とする際の加熱温度や時間または製品化から飲用時までの経時時間等を考慮

単独で或は組み合わせてなる缶(第1図、第2図)、瓶(第3図、第4図)、袋(第5図)、壺、樽、箱、その他の形状の容器であるが、これらは何れも注出口3を有し、しかも、上記した透液部材からなるフィルター4が外容器5内に装着されているか又は注出口3に装着或は脱着自在なるようにしたものであり、しかも密封できる機能を有していなければならない。

また、外容器5は収容する嗜好飲料素材1をはじめ、液体だし、だし入り液体調味料等の液体2を保護するため、透気性や透液性のないものか、あっても極く微量のものであることが望ましく、更に、加熱や冷凍冷蔵を要するパック製品においては、それぞれ耐熱性、耐寒性を有する素材からなるものを用いることは言うまでもない。

本発明で用いるフィルター4又は内容器6の材質、構造、機能は略同一のものでよい。即ち、これらは水をはじめ、液体だし又はその他の調味液などの水溶液や水性乳化液を容易に透過させるものであり、同時に、その内部に収容された嗜好飲

し、それぞれに適合する大きさの粒子に挽くなどして小片化する。

また、これらの嗜好飲料素材1は一種のみで、または二種以上を組み合わせる用いるが、同一種においても産地、加工法、加工時期等を異にする嗜好飲料素材1は個別にあるいはこれらの二種以上を組み合わせる用いる。更に、これらの嗜好飲料素材1は嗜好飲料成分を未抽出のものはもちろんのこと、一旦、抽出に用いられたものであってもよい。

本発明のうち請求項第1の発明では前記のような嗜好飲料素材1をそのまま、請求項第2の発明では透液性のよい内容器6に収容封止した後、これらを水又はその他の液体2と共に注出口3付の外容器5に収容し密封する。この外容器5内にはフィルター4が装着され又はその注出口3にフィルター4を装着或るいは脱着可能としてある。

本発明で用いる外容器5としては各種の素材や形状からなるものを使用できる。例えば、金属、硝子、陶器、木材、紙、合成樹脂等で、これらを

料素材1の不溶性の固形分をはじめ、分子量大きい可溶性蛋白や不味物質等を容器(請求項第1の発明では外容器5、請求項第2の発明では内容器6及び外容器5)内に留保して、容器外への透過をできるだけ阻止できるフィルター機能を有するものであればよい。

従って、これらの透液部材としては一般的には高分子材料や高分子纖維素からなるもの、例えば、パルプ、綿、麻、絹、合成樹脂等が適しており、これらを単独で、或は混用してなる織布や不織布等が使用される。また、液体だしやだし入り液体調味料の液体2の品質や種類によっては、アルミやステンレスなどの金属からなる織布、又は合成樹脂や金属からなるフィルム及びこれらを積層してなるフィルムに微細な穿孔を施したのもでもよく、或は微細孔を有するように合成樹脂などを直接熱成形した薄板でもよい。

前記フィルター4は取付ける外容器5の種類や注出口3の構造によっても異なるが、例えば外容器5が金属缶の場合は第1図のように、外容器5

の開口部11の内側全面に上記透液部材(フィルター4)を張っておき、同開口部11の上面をブルトップ式の注出口3を有する蓋12により密閉する。

また第2図のように外容器5が金属缶の場合に、同外容器5の上方開口部11をブルトップ式の注出口3を有し且つ同注出口3の下方にフィルター4が張られた蓋12により密閉する。

外容器5が第3図のような瓶の場合は、その上方開口部11(注出口3と兼用)の内側にフィルター4を張り、その上に蓋13を被せる。

外容器5が第4図のような瓶の場合は、その注出口3にフィルター4が装着されているキャップ14を嵌合式、又は螺子式で装着する。

外容器5が第5図のようなアルミ袋の場合は、その内部に同図bのようにフィルター4が畳まれた状態で張られており、同袋を切口15から開封して同図cのように同袋を広げるとフィルター4も広がるようにする。第5図(a)の斜線部分Aはシール部である。

紙や濾紙などの不織布又は織布がいずれの内容液にも適合し、また、形成、溶着、接着、形成、封止が簡単で、しかもコスト的にも有利であるため部合がよい。

本発明では前記嗜好飲料素材1、フィルター4、外容器5、内容器6を用いて、以下のようにして嗜好飲料素材入り飲料パックとする。

④、嗜好飲料素材1をそのまま、又は嗜好飲料素材1を透液性のよい内容器6に収容封止して用い、液体2として水を用いる場合。

嗜好飲料素材1又は嗜好飲料素材1が収容封止された内容器6と水のどちらを先に外容器5に収容してもよいが、作業上は嗜好飲料素材1や内容器6を先に収容し、次いで、製品の目的とする濃度となる量の水を注入して収容すると、嗜好飲料素材1や内容器6が水に浸潤し易く、外容器5内に早く落ち着くので次の密封工程がスムーズに行なうことができる。

用いる水は冷水、常温水或は適宜の温度に加熱した温熱湯でもよく、特に、熱水を用いる場合は

第6図のように、嗜好飲料素材1を内容器6内に封入してから外容器5内に収容する場合は、フィルター4を例えば同図のように外容器5の内部に張っておく。

第7図に示すものは外容器5が紙容器の場合であり、これは同外容器5に筒状の注出口3が取付けられ、同注出口3の底寄りにフィルター4が、出口側にキャップ15が脱着自在に取付けられている。

前記内容器6はそれに収容する嗜好飲料素材1の量、外容器5の種類や形状(特に外容器5の収容口の大きさ)に合わせて上記した透液部材を用いて、袋状、筒状又はボックス状等の適宜の形態に形成して用いる。また、この内容器6は封止できる機能を有していなければならないが、できれば低温加熱、高周波電流或は加圧等による溶着や接着又は嵌合フックや簡単な縫合等により容易に封止できるものがよい。

それ故、フィルター4用、内容器6用の透液部材としては、バルブや合成樹脂の繊維からなる和

当然のことではあるが、沸騰水の温度に近い熱水ほど、密封した後の外容器5内の空気(0.)が減少し、品質保持には効果的である。

一方、嗜好飲料素材1又は嗜好飲料素材1が収容封止された内容器6と規定量の水にて、予め、抽出装置により加熱或は無加熱で抽出処理を行ない、その後だしがらとも言える嗜好飲料素材1や嗜好飲料素材入り内容器6と、液体だしとも言える抽出水とに分離する。この抽出水を規定の収量に調整し、必要に応じて不純物や好ましくない成分を除去して外容器5に収容した後、前記抽出後の嗜好飲料成分が残存する嗜好飲料素材1又は嗜好飲料成分が残存しない嗜好飲料素材1をそのまま、又は内容器6に収容封止された状態で外容器5に収容密封するようにしてもよい。何れにしても、嗜好飲料素材1をそのまま又は透液性のよい内容器6に収容封止したのを用い、これらを水などと共に外容器5に収容し、次いでこの外容器5を密封すればよい。この場合、用いる外容器5の種類、例えば、嗜好飲料素材1、内容器6、

水などを収容する収容口と液体だしを取り出す注出口3とが別個になっているもの、前記収容口と注出口3とが兼用になっているもの等によって、フィルター4の装着と密封の順序や方法も異なる。即ち、注出口3に既にフィルター4が装着されており、その注出口3と別に収容口が設けられている外容器5の場合は、嗜好飲料素材1、内容器6、水などを収容口から収容した後に、そのまま同収容口を密封すればよい。

また、収容口と注出口3とが兼用の外容器5では、嗜好飲料素材1、内容器6、水などを収容口から収容した後に、同収容口にフィルター4を装着してから同収容口を密封する。

以上のようにすれば、本発明の嗜好飲料素材入りの液体だしパックとなるが、その嗜好飲料素材1の種類、組成、量をはじめ、用いる水量とを適宜に組み合わせることにより、風味の種類や濃度の異なる各種の嗜好飲料素材入り飲料パックとすることができる。

⑤、嗜好飲料素材1をそのまま、又は嗜好飲料

に富んだ各種の嗜好飲料素材入り飲料パックが得られる。

⑥、嗜好飲料素材1をそのまま、又は嗜好飲料素材1を透液性のよい内容器に収容封止した状態で用い、液体2としてその他の調味液を用いる場合。

これは、前記④または⑤における水または嗜好飲料素材1からの抽出液に代えて、その他の調味液を液体2として用いるものである。この場合のその他の調味液とは水と嗜好飲料素材1のみによって得られる抽出液と区別し、水とその他の食品材（嗜好飲料素材からの抽出液を除く）、あるいは水と嗜好飲料素材からの抽出液とその他の食品材からなる水溶液や水性乳化液を言う。従って食塩、糖類、酒類、乳類、乳加工品類、旨味調味料類、果汁類、蜂蜜類、酸味料類、甘味料類、PH調整剤類、香料類、ビタミン類、安定剤類、またはこれら以外の食品材等を少なくとも単独あるいは複合して含む水溶液または水性乳化液をその他の調味液として用いるものである。しかし、こ

素材1を透液性のよい内容器6に収容封止した状態で用い、液体2として嗜好飲料素材1からの抽出液を用いる場合。

これは上記④の水に代えて嗜好飲料素材1からの抽出液を用いるものである。この場合、液体2としての抽出液は外容器5内の嗜好飲料素材1と同一または異なる何れの種類や組成の嗜好飲料素材1から得られたものでもよい。また、その濃度や量も適宜に設定したものでよい。それ故、本発明で用いる焙煎コーヒー豆、紅茶、ウーロン茶、ジャスミン茶、緑茶、ほうじ茶、麦茶、はとむぎ茶、あまちゃづる茶、まて茶等の嗜好飲料素材1ばかりではなく、これら以外の各種の嗜好飲料素材1のなかから、使用目的に合わせて適宜に選択したり、組合わせるなどして、常法により、これらの嗜好飲料素材1と水とを用いて、予め、抽出処理し、分離精製して得られる抽出濾液などを用いる。この他の処理は前記④の場合と同様に行なって本発明の嗜好飲料素材入り飲料パックとする。このようにすれば前記④の場合より更に変化

のようなその他の調味液のうち可溶性固形分が多く、或は乳化力が強く、外容器5の注出口3に装着したフィルター4や内容器6の透液部材を容易に透過できないものはその他の調味液としては使用できない。

その他は上記④又は⑤の場合と同様にして嗜好飲料素材入り飲料パックとする。

尚、本発明における液体2としてのその他の調味液は嗜好飲料素材1を収容封止した内容器6と共に外容器5に収容するのであるが、この場合、その他の調味液を構成する水とその他の食品材（嗜好飲料素材からの抽出液を除く）、あるいは水と嗜好飲料素材1からの抽出液とその他の食品材等を予め混合溶解させて、いわゆるその他の調味液とした後に外容器5に収容するか、またはこれらを個別に外容器5に収容した後に混合溶解させてその他の調味液としてもよい。この他の処理は前記④または⑤の場合と同様に行って、本発明の嗜好飲料素材入り飲料パックとする。

この場合、嗜好飲料素材1の種類、組成、量を

はじめ、用いるその他の調味液の種類、組成、量とを適宜に組合わせることにより、更に多くの風味や複合風味からなる各種の嗜好飲料素材入り飲料パックとすることができる。

嗜好飲料素材1に含まれる嗜好飲料成分は同一種類の嗜好飲料素材1であってもばらつきがあるため、その場合は同嗜好飲料素材1を予め抽出処理して、その抽出水に含まれる嗜好飲料成分を規定の収量に調整したものをを用いるようにするのが望ましく、そのようにすれば得られる嗜好飲料パックの飲料は最低の嗜好飲料成分が含まれたものとなる。

以上のようにして得られる嗜好飲料素材入り飲料パックは、その後に以下のようにして保存したり、保存性を付与したりする。

即ち、前記嗜好飲料素材入り飲料パックは、そのまま冷凍して冷蔵するか又は一旦加熱した後冷凍して冷蔵するか、或は一旦加熱したもののうち、その加熱（加圧加熱を含む）で十分な殺菌効果の得られるものは、冷凍冷蔵せずにそのまま常

温にて保存してもよい。それ故、前記嗜好飲料素材入り飲料パックのうち、特に、用いる嗜好飲料素材1、内容器6、水、液体だし、その他の調味液及び外容器5等の資材を加熱せずに或は加熱したとしても、十分な殺菌効果の得られない処理工程を経て仕上げるものにあつては、これらの資材はもちろん、その製造工程の環境をも衛生上問題のないように管理して仕上げることは言うまでもない。

なお本発明では嗜好飲料素材1として、その嗜好飲料成分が総て抽出され切ったものをを用いても良い。この場合は内容器6に収容封止した同素材1を液体2に浸漬するように外容器5内に収容しても嗜好飲料成分は抽出されないが、少なくとも後記する酸化防止効果は発揮されるので、液体2として嗜好飲料素材1からの抽出液を組み合わせで用いれば、風味保持性の優れた嗜好飲料素材入り飲料パックとなる。

以上の説明のうち内容器6を使用する場合の説明は、一つの外容器5に一つの内容器6が収容さ

れている場合であるが、本発明は嗜好飲料素材1を二以上の内容器6に収容封止し、これら二以上の内容器6を一つの外容器5に収容封止するようにしてもよい。

以上の説明は嗜好飲料素材1を内容器6に収容封止した状態で、又は内容器6に収容封止せずにフィルター付きの外容器5内に収容封止する場合の説明であるが、本発明はそれだけでなく、内容器6に収容封止されされた嗜好飲料素材1と同内容器6に収容封止されない嗜好飲料素材1とを共にフィルター付きの外容器5内に収容封止するものも含まれる。

(発明の効果)

(1) 嗜好飲料素材1が外容器5内において液体2に使用時まで常時浸潤しているため、その嗜好飲料成分は経時的に自ずと同液体2によって十分に抽出されることになる。従って抽出効率が非常に高まり、従来に比して少ない量の嗜好飲料素材1で、従来と同等の嗜好飲料成分を抽出することができ、嗜好飲料素材1を節約することができる。

る。しかも同嗜好飲料素材1はその溶存酸素や温度による影響を受けにくく、著しくその酸化、褐変が防止され、その風味、保存性に極めて優れたものとなる。このような効果の原因はまだ十分に究明されていないが、おそらく、嗜好飲料素材1自身に含まれる酸化防止物質等が液体2と接触したり、漸次溶解して発する効果によるものと考えられる。いずれにしても用いる液体2に浸漬させた嗜好飲料素材1は勿論、嗜好飲料成分を含む液体2の酸化褐変が著しく低下し、しかも、その風味保持性に極めて優れたものとなる。

特に、加熱抽出や加熱殺菌の工程を経るもの、或は水分活性値の高い内容液からなるものにおいては、その温度や溶存酸素による影響も殆どなく、その効果が大きく、従来の前記製品とはとても比較にならない程良好な品質のものとなる。

(2) 使用に際しては外容器5内の液体2を、同外容器5に取付けられたフィルター4を通して注出することになるので、この時点で、嗜好飲料素材1の不溶性固形分をだしがらとし、また、同液

体2に溶出して風味を損なう分子量の大きい可溶性蛋白や生臭味、あく、えぐ味、その他の不味物質等の多くが残渣として外容器5内に留保され、容器と固液分離することができる。

しかも、従来の嗜好飲料素材1粉末を調味後に混合分散させるなどして、そのまま用いるもののように、その使用時に既にだしがらとなっている嗜好飲料素材1の粉末やその他の不味物質等が注出される液体中に混入してきて、その良好な風味が打ち消され、却って料理などが不味となたり、不快感がでるといったようなこともない。従って、嗜好飲料素材1が有する特徴ある良好な風味物質のみを選択的に含む嗜好飲料として注出することができる。

(3) 二種類以上の嗜好飲料素材1を組合わせて用いる場合にも、嗜好飲料成分を十分に抽出することができるので、嗜好飲料素材1を個別に、その温度や時間を設定して抽出したり、分離精製したり、それらの抽出濾液を混合したりすることなく、外容器5に収容する液体2の温度、外容器5

を密封した後に加熱する際の温度と時間、または製品化から飲用時までの経過時間等を考慮し、これらを適宜に組合わせることにより、極めて容易に、従来にない新規な複合風味を有する嗜好飲料素材入り飲料パック製品とすることができる。

(4) 嗜好飲料素材1が透液性のよい内容器6内へ封入されている場合も、同嗜好飲料素材1が内容器6内へ透過してくる液体2に常時浸潤する状態となるため前記1の場合と同様の効果が得られる。この場合は更に内容器6がフィルター効果を有するため、外容器5の内部やその注出口3に装着されてフィルター4との相乗効果により、より一層高品質の液体だしや液体調味料として注出することができる。

(5) 従来のように、嗜好飲料素材1を抽出したり、濾過、遠心分離、分配等により分離精製したりする工程を必須とせず、しかも、抽出濾液を一番液、二番液などと分取した後、これらを混合する工程も必要としないので、その設備や手間を省略することができる。それ故、生産上では従来の

ような分離精製による嗜好飲料素材1の不溶性固形分や抽出残渣の発生もなく、その処分作業も必要としないので、コスト的には非常に有利な嗜好飲料素材入り飲料パックとなる。

4. 図面の簡単な説明

第1図、第2図は本発明の嗜好飲料素材入り飲料パックの異なる実施例を示すもので、それらの図のaは平面図、bは縦断面図、第3図、第4図は同嗜好飲料素材入り飲料パックの外容器が瓶の場合の異なる実施例の縦断面図、第5図は同嗜好飲料素材入り飲料パックの外容器が袋状容器の場合の実施例を示すものであり、aは斜視図、bは縦断面図、cはフィルターが開いた状態の縦断面図、第6図は本発明のうち内容器を用いた実施例の説明図、第7図は同嗜好飲料素材入り飲料パックの外容器が紙容器の場合の実施例を示す説明図である。

- 1 は嗜好飲料素材
- 2 は液体
- 3 は注出口

4 はフィルター

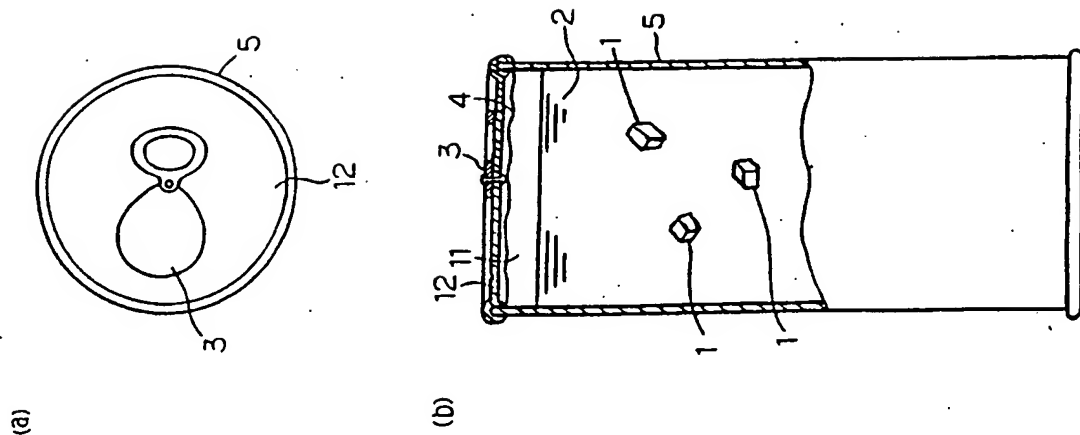
5 は外容器

6 は内容器

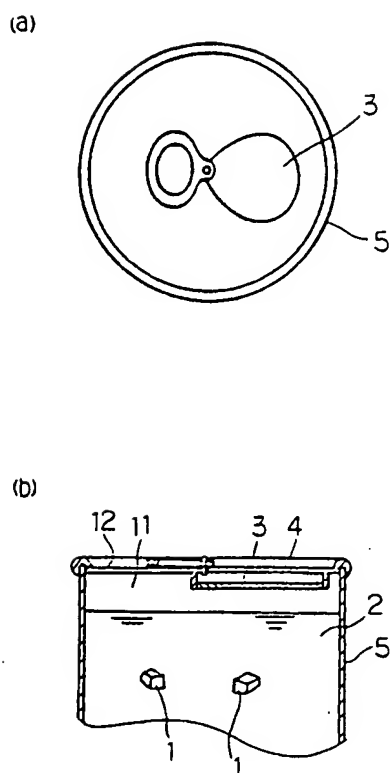
出願人 株式会社 にんべん
代理人 弁理士 小林正治



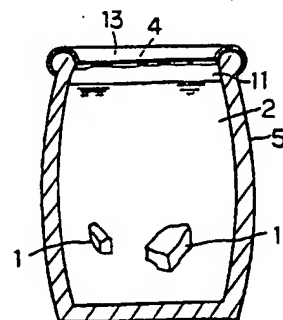
第 1 図



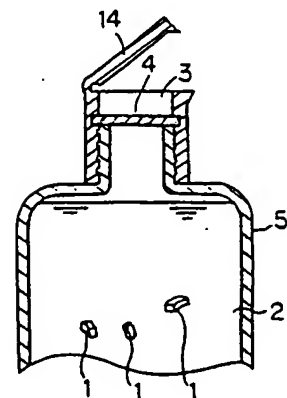
第 2 図



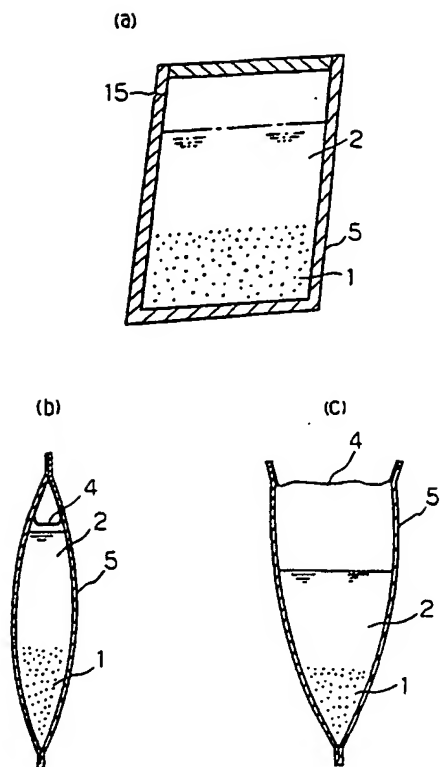
第 3 図



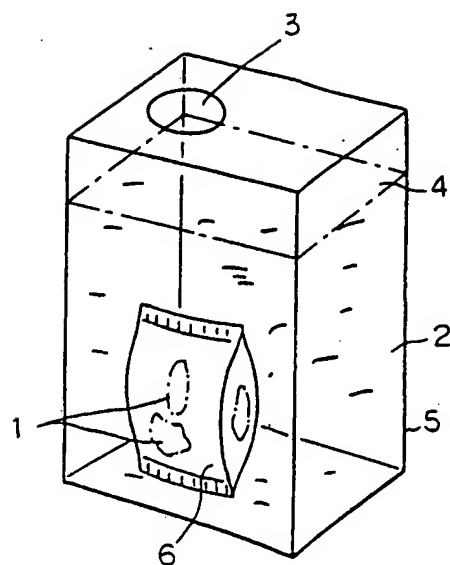
第 4 図



第 5 図



第 6 図



第 7 図

